

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *FULL COSTING* DI USAHA KERUPUK IKAN TENGGIRI BU ONAH KAMPUNG LENGKUAS KELURAHAN KIJANG KOTA KECAMATAN BINTAN TIMUR

Windy Bela Arifia¹, Asmaul Husna², Hadli Lidya Rikayana³
windybelaa@gmail.com

Program studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Maritim Raja Ali Haji

Abstract

The main purpose of this research is to determine the analyze of the cost of goods sold using the company method and the full costing method in Bu Onah's Mackerel Fish Cracker business. This research uses quantitative descriptive as a analysis method. The object of this research is Bu Onah's Mackerel Fish Cracker business in Lengkuas Village, Kijang Village, East Bintan District. The results of this study indicate that the calculation of the cost of goods sold of atom crackers 1, 22, 29 May 2021 using the 30 gr packaging company method is Rp. 4,033.47, and raw crackers 1, 22, 29 May 2021 in 250 gr packaging for Rp. 14,149 and 500 gr packaging for Rp. 28,297. Atom crackers 5, 8, 9 May 2021 250 gr packaging for Rp. 20,684 and 500 gr packaging for Rp. 41,368. Calculation of the cost of goods sold of atom crackers 1, 22, 29 May 2021 using the full costing method of 30 gr packaging for Rp. 4,060,12, and raw crackers 1, 22, 29 May 2021 in 250 gr packaging for Rp. 14,331 and 500 gr packaging for Rp. 28,634. Atom crackers 5, 8, 9 May 2021 250 gr packaging for Rp. 20,894 and 500 gr packaging for Rp. 41,787. The difference between the cost of goods sold of the company's method and the full costing method of atom crackers 1, 22, 29 May 2021 is Rp. 26.65, and raw crackers 1, 22, 29 May 2021 in 250 gr packaging for Rp. 182 and 500 gr packaging for Rp. 337. Atom crackers 5, 8, 9 May 2021 250 gr packaging for Rp. 210, and 500 gr packaging for Rp. 419.

Keywords : *cost of goods sold, full costing*

I. Pendahuluan

Kabupaten Bintan merupakan salah satu kabupaten yang ada di Provinsi Kepulauan Riau (KEPRI). Kabupaten Bintan memiliki luas wilayah 88.038,54 km², yang terdiri dari luas daratan 2,21% yaitu sekitar 1.946,13 km² dan luas lautan 97,79% yang memiliki luas 86.092,41 km² (BPS Kabupaten Bintan, 2019). Wilayah lautan yang sangat luas menyebabkan Kabupaten Bintan memiliki kekayaan hasil laut yang melimpah, contohnya adalah berbagai jenis ikan hasil tangkapan nelayan. Salah satunya yaitu Ikan Tenggiri yang bisa diolah menjadi bahan baku untuk pembuatan kerupuk atom.

Kerupuk atom merupakan makanan khas Kepulauan Riau yang diolah oleh banyak UMKM di Kabupaten Bintan. Dengan adanya UMKM bisa menciptakan lapangan pekerjaan bagi para pencari kerja dan membantu masyarakat kecil untuk memperoleh penghasilan tambahan. Saat ini pemerintah sedang mempromosikan sektor UMKM sebagai salah satu penggerak utama perekonomian Indonesia. Pertumbuhan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) mempunyai kontribusi yang penting sebagai penopang perekonomian di Indonesia. Sehingga pertumbuhan UMKM dapat memberikan dampak yang baik dalam mengurangi pengangguran yang ada di Indonesia.

Setiap usaha UMKM memiliki tujuan untuk memperoleh laba yang maksimal. Untuk mencapai laba yang maksimal ada beberapa hal yang harus diperhitungkan dan diperhatikan oleh setiap pelaku usaha UMKM, diantaranya adalah pengelolaan biaya. Dengan menghitung pengelolaan

biaya seperti harga pokok produksi yang tepat dapat menentukan harga jual produk yang baik sehingga dapat memperoleh laba yang maksimal.

Harga pokok produksi menurut Kinney dan Raibon (2011) adalah total produksi biaya barang-barang yang telah selesai dikerjakan dan ditransfer ke dalam persediaan barang jadi selama sebulan periode. Harga pokok produksi dipengaruhi oleh pengalokasian biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Hal ini berkaitan dengan informasi mengenai biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Ketiga komponen tersebut harus diperhitungkan untuk menghindari kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi. Hal ini bertujuan agar usaha tersebut selalu stabil atau bahkan meningkat dalam laba yang diperoleh.

Melihat adanya peluang usaha ini, Bu Onah bersama suaminya mendirikan usaha rumahan Kerupuk Ikan Tenggiri Bu Onah di Kampung Lengkuas Kelurahan Kijang Kota Kecamatan Bintan Timur dan sudah berjalan 9 tahun sampai sekarang. *Home industry* ini membuat produk dari olahan Ikan Tenggiri menjadi kerupuk atom. Tidak berbeda dengan usaha lainnya, *home industry* Bu Onah juga bertujuan untuk memperoleh laba yang maksimal. Apabila sebuah usaha tidak dapat mengelola biaya secara baik, maka laba atau keuntungan pada usaha tersebut akan sulit dicapai, bahkan bisa menyebabkan kerugian.

Pada prakteknya hal tersebut belum dapat diterapkan oleh hampir seluruh pelaku UMKM yang ada di Bintan, termasuk usaha kerupuk ikan tenggiri Bu Onah. Usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Bu Onah ini masih belum memperhitungkan dan mencatat biaya-biaya secara akuntansi yang merinci dan benar dalam penentuan harga pokok produksinya. Secara garis besarnya usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Bu Onah hanya menghitung biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja saja, sedangkan untuk perhitungan *overhead* pabrik baik biaya tetap maupun variabel belum diperhitungkan secara detail, sehingga biaya pokok produksi tersebut tidak menunjukkan biaya yang sebenarnya dan berdampak pada harga pokok penjualannya.

Untuk menghindari kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi, usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Bu Onah harus melakukan perhitungan harga pokok produksi secara tepat. Agar produksi yang dihasilkan dapat dijual dengan harga yang bersaing dan dengan kualitas yang bersaing juga untuk menghasilkan biaya yang efisien dan laba yang maksimal, maka dari itu Kerupuk Ikan Tenggiri Bu Onah dibutuhkan sebuah metode yang tepat untuk memperhitungkan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*. Menurut Mulyadi (2014) *full costing* merupakan metode penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap.

Penelitian ini dilakukan untuk mencari metode alternatif yang sesuai, sehingga metode tersebut nantinya mampu memberikan informasi bagi pemilik usaha tersebut dalam pengembangan usahanya atau sebagai dasar dalam pengambilan keputusan, baik yang bersifat jangka pendek maupun jangka panjang dengan menggunakan metode *full costing*.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, peneliti merumuskan masalah sebagai berikut :

1. Berapakah harga pokok produksi kerupuk atom dan kerupuk mentah Ikan Tenggiri di Usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Bu Onah dengan menggunakan metode perusahaan?
2. Berapakah harga pokok produksi kerupuk atom dan kerupuk mentah Ikan Tenggiri di Usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Bu Onah dengan menggunakan metode *full costing*?
3. Apakah ada perbedaan besarnya harga pokok produksi dengan menggunakan perhitungan metode perusahaan dan metode *full costing* pada Usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Bu Onah?

Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang diuraikan diatas, maka tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi pada Usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Bu Onah dengan menggunakan metode perusahaan.
2. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi pada Usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Bu Onah dengan menggunakan metode *full costing*.
3. Untuk mengetahui perbandingan harga pokok produksi pada Usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Bu Onah antara metode perusahaan dan metode *full costing*.

Tinjauan Teori

Pengertian Harga Pokok Produksi

Menurut Kinney dan Raibon (2011) harga pokok produksi (*cost of goods manufactured*) adalah total produksi biaya barang-barang yang telah selesai dikerjakan dan ditransfer ke dalam persediaan barang jadi selama sebulan periode. Kemudian juga menurut Bustami dan Nurlela (2006) dijelaskan bahwa harga pokok produksi merupakan kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang ditambah dengan persediaan produk dalam proses awal serta dikurang dengan persediaan produk dalam proses akhir.

Dari penjelasan diatas maka dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi merupakan sekumpulan biaya yang dikeluarkan dan diproses yang terjadi dalam proses manufaktur ataupun memproduksi suatu barang yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi

Menurut Supriono dalam (Batubara, 2013), menyatakan unsur-unsur harga pokok produksi, yaitu:

1. Biaya bahan baku adalah bahan yang akan diolah menjadi produk selesai dan pemakaiannya dapat diidentifikasi atau diikuti jejaknya atau merupakan bagian internal pada produk tertentu.
2. Biaya tenaga kerja adalah semua balas jasa (teknik prestasi) yang diberikan oleh perusahaan kepada semua karyawan.
3. Biaya *overhead* pabrik adalah biaya produksi selain bahan baku dan tenaga kerja langsung, yang elemennya dapat digolongkan ke dalam: biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung, penyusutan dan amortisasi aktiva tetap pabrik, reparasi dan pemeliharaan aktiva tetap, biaya listrik dan air pabrik, biaya *overhead* lain-lain.
4. Biaya pemasaran, yaitu biaya yang dalam rangka penjualan produk selesai sampai dengan pengumpulan piutang menjadi kas. Biaya ini meliputi : fungsi penjualan, fungsi penggudangan produk selesai, fungsi pengepakan dan pengiriman, fungsi adpertensi, fungsi pembuatan faktur atau administrasi penjualan.
5. Biaya administrasi dan umum, yaitu semua biaya yang berhubungan dengan fungsi administrasi dan umum. Biaya ini terjadi dalam rangka penentuan kebijaksanaan, pengarahan, dan pengawasan kegiatan perusahaan secara keseluruhan.
6. Biaya keuangan adalah semua biaya yang terjadi dalam melaksanakan fungsi keuangan.

Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi

Untuk menentukan harga pokok produksi terdapat dua metode yang bisa dilakukan, yaitu dengan menggunakan metode harga pokok pesanan (*job order costing*) dan metode harga pokok proses (*process costing*) (Iin Sriyani, 2018).

1. Metode Harga Pokok Pesanan

Harga pokok pesanan adalah metode penjualan harga pokok produk dimana biaya dikumpulkan untuk setiap pesanan, jasa secara terpisah dan setiap pesanan dapat dipisahkan identitasnya. Metode ini biasanya digunakan oleh perusahaan-perusahaan yang memproduksi

produknya berdasarkan pesanan, bentuk dan kualitas produk dibuat sesuai dengan keinginan pemesan sehingga setiap produk memiliki sifat yang berbeda. Produk dibuat berdasarkan pemesanan dan bukan untuk memenuhi stok digudang.

2. Metode Harga Pokok Proses

Harga pokok proses adalah sistem penentuan biaya produk atau jasa yang berdasarkan proses atau departemen dan kemudian membebankan seluruh biaya tersebut ke sejumlah besar produk yang dihasilkan. Penentuan harga pokok proses sebagai suatu metode dimana bahan baku, tenaga kerja, dan *overhead* pabrik dibebankan ke pusat biaya atau departemen. Biaya yang dibebankan ke setiap unit produk yang dihasilkan ditentukan dengan membagi total biaya yang dibebankan ke pusat biaya atau departemen tersebut dengan jumlah unit yang diproduksi pada pusat biaya yang bersangkutan (Bustami dan Nurlela, 2013).

Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Terdapat dua pendekatan dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam kos produksi, yaitu *full costing* dan *variable costing*.

1. Metode Full Costing

Full costing merupakan metode penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap, (Mulyadi, 2014). Dengan demikian kos produksi menurut metode *full costing* terdiri dari unsur produksi berikut ini :

Biaya bahan baku	xx
Biaya tenaga kerja langsung	xx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	xx
<hr/>	
Harga pokok produksi	xx

2. Metode Variable Costing

Variable Costing merupakan metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel, (Mulyadi, 2014). Dengan demikian kos produksi menurut metode *variable costing* terdiri dari unsur produksi berikut ini :

Biaya bahan baku	xx
Biaya tenaga kerja langsung	xx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xx
<hr/>	
Harga pokok produksi	xx

II. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif. Metode deskriptif kuantitatif adalah suatu penelitian yang mempunyai tujuan untuk menjelaskan suatu fenomena dengan menggunakan angka yang menggambarkan karakteristik subjek yang akan diteliti dan membandingkan harga pokok produksi yang digunakan oleh perusahaan saat ini dengan biaya produksi yang dihasilkan dengan menggunakan metode *full costing*.

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan untuk penelitian ini adalah wawancara, observasi, dan dokumentasi pada Usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Bu Onah Kampung Lengkuas Kelurahan Kijang Kota Kecamatan Bintan Timur.

Jenis dan Sumber Data

1. Data Primer

Menurut Lasut (2015) data primer adalah data yang dikumpulkan sendiri dari perusahaan dengan diperoleh melalui keterangan-keterangan, penjelasan-penjelasan dari perusahaan yang berhubungan dengan penelitian yang disusun penulis. Data primer dalam penelitian ini meliputi metode yang digunakan oleh pihak Kerupuk Ikan Tenggiri Bu Onah dalam menentukan harga pokok produksi kerupuk atom dan kerupuk mentah, biaya-biaya yang dikeluarkan dan informasi lainnya. Data tersebut diperoleh dengan melakukan wawancara dengan pemilik usaha.

2. Data Sekunder

Menurut In Sriyani (2018) data sekunder adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan mencari, mengumpulkan, membaca, dan mempelajari serta memahami literatur referensi yang bersumber dari buku, jurnal, makalah, dan sumber lainnya yang relevan dengan permasalahan yang dikaji guna mendapatkan kejelasan konsep dan landasan teori yang berkaitan dengan pembahasan didalam penelitian ini pada usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Bu Onah di Kampung Lengkuas Kelurahan Kijang Kota Kecamatan Bintan Timur.

Metode Analisis Data

Dalam penelitian ini analisis metode yang digunakan adalah metode *full costing* untuk mengetahui harga pokok produksi kerupuk atom dan kerupuk mentah pada Kerupuk Ikan Tenggiri Bu Onah Kampung Lengkuas Kelurahan Kijang Kota Kecamatan Bintan Timur.

1. Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode perusahaan.
2. Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*.
3. Analisis perbedaan harga pokok produksi metode perusahaan dan metode *full costing*.

III. Hasil dan Pembahasan

1. Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode Perusahaan

Tabel 1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Kerupuk Atom 1, 22, 29 Mei 2021

Keterangan	Biaya Produksi	
	30 gr	
Biaya Bahan Baku	Rp.	735
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp.	999
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp.	2.299,47
Total Biaya Produksi	Rp.	4.033,47
Jumlah Produk (Bungkus)		66
Harga Pokok Produksi	Rp.	4.033,47

Sumber : Data Diolah 2021

Berdasarkan tabel 1, perhitungan harga pokok produksi metode perusahaan kerupuk atom 1, 22. 29 Mei 2021, Usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Bu Onah memproduksi kerupuk atom menghasilkan 2 kg kerupuk yang sudah jadi dengan harga pokok produksi sebesar Rp. 4.033,47/bungkus.

Tabel 2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Kerupuk Mentah Ikan Tenggiri 1, 22, 29 Mei 2021

Keterangan	Biaya Produksi	
	250 gr	500 gr
Biaya Bahan Baku	Rp. 5.300	Rp. 10.600
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 5.000	Rp. 10.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp. 3.849	Rp. 7.697
Total Biaya Produksi	Rp. 14.149	Rp. 28.297
Jumlah Produk (Bungkus)	10	5
Harga Pokok Produksi	Rp. 14.149	Rp. 28.297

Sumber : Data Diolah 2021

Berdasarkan tabel 2, perhitungan harga pokok produksi metode perusahaan kerupuk mentah ikan tenggiri 1, 22, 29 Mei 2021, Usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Bu Onah memproduksi kerupuk mentah ikan tenggiri menghasilkan 5 kg kerupuk yang sudah jadi untuk kemasan 250 gr dengan harga pokok produksi sebesar Rp. 14.149/bungkus dan kemasan 500 gr sebesar Rp. 28.297/bungkus.

Tabel 3. Perhitungan Harga Pokok Produksi Kerupuk Atom 5, 8, 9 Mei 2021

Keterangan	Biaya Produksi	
	250 gr	500 gr
Biaya Bahan Baku	Rp. 6.125	Rp. 12.250
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 3.571	Rp. 7.143
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp. 10.988	Rp. 21.975
Total Biaya Produksi	Rp. 20.684	Rp. 41.368
Jumlah Produk (Bungkus)	28	14
Harga Pokok Produksi	Rp. 20.684	Rp. 41.368

Sumber : Data Diolah 2021

Berdasarkan tabel 3, perhitungan harga pokok produksi metode perusahaan kerupuk atom 5, 8, 9 Mei 2021, Usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Bu Onah memproduksi kerupuk atom menghasilkan 14 kg kerupuk yang sudah jadi untuk kemasan 250 gr dengan harga pokok produksi sebesar Rp. 20.684/bungkus dan kemasan 500 gr sebesar Rp. 41.368/bungkus.

2. Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing*

Tabel 4. Perhitungan Harga Pokok Produksi Kerupuk Atom 1, 22, 29 Mei 2021

Keterangan	Biaya Produksi
	30 gr
Biaya Bahan Baku	Rp. 735
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 999
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	Rp. 2.232,80
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	Rp. 93,32
Total Biaya Produksi	Rp. 4.060,12
Jumlah Produk (Bungkus)	66
Harga Pokok Produksi	Rp. 4.060,12

Sumber : Data Diolah 2021

Berdasarkan tabel 4, perhitungan harga pokok produksi metode *full costing* kerupuk atom 1, 22, 29 Mei 2021, Usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Bu Onah memproduksi kerupuk atom

menghasilkan 2 kg kerupuk yang sudah jadi dengan harga pokok produksi sebesar Rp. 4.060,12/bungkus.

Tabel 5. Perhitungan Harga Pokok Produksi Kerupuk Mentah Ikan Tenggiri 1, 22, 29 Mei 2021

Keterangan	Biaya Produksi	
	250 gr	500 gr
Biaya Bahan Baku	Rp. 5.300	Rp. 10.600
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 5.000	Rp. 10.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	Rp. 3.404	Rp. 6.808
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	Rp. 626,71	Rp. 1.225,7
Total Biaya Produksi	Rp. 14.331	Rp. 28.634
Jumlah Produk (Bungkus)	10	5
Harga Pokok Produksi	Rp. 14.331	Rp. 28.634

Sumber : Data Diolah 2021

Berdasarkan tabel 5, perhitungan harga pokok produksi metode *full costing* kerupuk mentah ikan tenggiri 1, 22, 29 Mei 2021, Usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Bu Onah memproduksi kerupuk mentah ikan tenggiri menghasilkan 5 kg kerupuk yang sudah jadi untuk kemasan 250 gr dengan harga pokok produksi sebesar Rp. 14.331/bungkus dan kemasan 500 gr sebesar Rp. 28.634/bungkus.

Tabel 6. Perhitungan Harga Pokok Produksi Kerupuk Atom 5, 8, 9 Mei 2021

Keterangan	Biaya Produksi	
	250 gr	500 gr
Biaya Bahan Baku	Rp. 6.125	Rp. 12.250
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 3.571	Rp. 7.143
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	Rp. 10.750	Rp. 21.499,05
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	Rp. 447	Rp. 895,17
Total Biaya Produksi	Rp. 20.894	Rp. 41.787
Jumlah Produk (Bungkus)	28	14
Harga Pokok Produksi	Rp. 20.894	Rp. 41.787

Sumber : Data Diolah 2021

Berdasarkan tabel 6, perhitungan harga pokok produksi metode *full costing* kerupuk atom 5, 8, 9 Mei 2021, Usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Bu Onah memproduksi kerupuk atom menghasilkan 14 kg kerupuk yang sudah jadi untuk kemasan 250 gr dengan harga pokok produksi sebesar Rp. 20.894/bungkus dan kemasan 500 gr sebesar Rp. 41.787/bungkus.

3. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan Dan Metode *Full Costing*

Tabel 7. Perbandingan Perhitungan Kerupuk Atom 1, 22, 29 Mei 2021

Keterangan	Metode Perusahaan	Metode <i>Full Costing</i>
	30 gr	30 gr
Biaya Bahan Baku	Rp. 735	Rp. 735
Biaya Tenaga Kerja	Rp. 999	Rp. 999
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp. 2.299,47	Rp. 2.326,12
Total Biaya Produksi	Rp. 4.033,47	Rp. 4.060,12
Jumlah Produk	66	66
Harga Pokok Produksi	Rp. 4.033,47	Rp. 4.060,12

Sumber : Data Diolah 2021

Berdasarkan tabel 7, perhitungan harga pokok produksi Usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Bu Onah dengan menggunakan metode perusahaan untuk kemasan 30 gr sebesar Rp. 4.033,47/bungkus. Sedangkan dengan menggunakan metode *full costing* untuk kemasan 30 gr sebesar Rp. 4.060,12/bungkus. Selisih hasil dari metode perusahaan dan metode *full costing* untuk kemasan 30 gr sebesar Rp. 26,65/bungkus.

Tabel 8. Perbandingan Perhitungan Kerupuk Mentah Ikan Tenggiri 1, 22, 29 Mei 2021

Keterangan	Metode Perusahaan		Metode <i>Full Costing</i>	
	250 gr	500 gr	250 gr	500 gr
Biaya Bahan Baku	Rp 5.300	Rp. 10.600	Rp. 5.300	Rp. 10.600
Biaya Tenaga Kerja	Rp 5.000	Rp. 10.000	Rp. 5.000	Rp. 10.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 3.849	Rp. 7.697	Rp. 4.031	Rp. 8.034
Total Biaya Produksi	Rp 14.149	Rp 28.297	Rp. 14.331	Rp. 28.634
Jumlah Produk	10	5	10	5
Harga Pokok Produksi	Rp. 14.149	Rp. 28.297	Rp. 14.331	Rp. 28.634

Sumber : Data Diolah 2021

Berdasarkan tabel 8, perhitungan harga pokok produksi Usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Bu Onah dengan menggunakan metode perusahaan untuk kemasan 250 gr sebesar Rp. 14.149/bungkus dan kemasan 500 gr sebesar Rp. 28.297/bungkus. Sedangkan dengan menggunakan metode *full costing* untuk kemasan 250 gr sebesar Rp. 14.331/bungkus dan kemasan 500 gr sebesar Rp. 28.634/bungkus. Selisih hasil dari metode perusahaan dan metode *full costing* untuk kemasan 250 gr sebesar Rp. 182/bungkus dan kemasan 500 gr sebesar Rp. 337/bungkus.

Tabel 9. Perbandingan Perhitungan Kerupuk Atom 5, 8, 9 Mei 2021

Keterangan	Metode Perusahaan		Metode <i>Full Costing</i>	
	250 gr	500 gr	250 gr	500 gr
Biaya Bahan Baku	Rp. 6.125	Rp. 12.250	Rp. 6.125	Rp. 12.250
Biaya Tenaga Kerja	Rp. 3.571	Rp. 7.143	Rp. 3.571	Rp. 7.143
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp. 10.988	Rp. 21.975	Rp. 11.197	Rp. 22.394
Total Biaya Produksi	Rp. 20.684	Rp. 41.368	Rp. 20.894	Rp. 41.787
Jumlah Produk	28	14	28	14
Harga Pokok Produksi	Rp. 20.684	Rp. 41.368	Rp. 20.894	Rp. 41.787

Sumber : Data Diolah 2021

Berdasarkan tabel 9, perhitungan harga pokok produksi Usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Bu Onah dengan menggunakan metode perusahaan untuk kemasan 250 gr sebesar Rp. 20.684/bungkus dan kemasan 500 gr sebesar Rp. 41.368/bungkus. Sedangkan dengan menggunakan metode *full costing* untuk kemasan 250 gr sebesar Rp. 20.894/bungkus dan kemasan 500 gr sebesar Rp. 41.787/bungkus. Selisih hasil dari metode perusahaan dan metode *full costing* untuk kemasan 250 gr sebesar Rp. 210/bungkus dan kemasan 500 gr sebesar Rp. 419/bungkus.

IV. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dibahas pada bab sebelumnya, kesimpulan yang bisa diambil dari perhitungan harga pokok produksi Usaha Kerupuk Ikan Tenggiri Bu Onah sebagai berikut :

1. Perhitungan harga pokok produksi Kerupuk Ikan Tenggiri Bu Onah belum diperhitungkan secara rinci biaya-biaya produksi dan penyusutan peralatan yang masih dilakukan dengan sederhana. Harga pokok produksi yang dihasilkan menggunakan metode perusahaan Kerupuk Atom tanggal 1, 22, 29 Mei 2021 untuk kemasan 30 gr sebesar Rp. 4.033,47/bungkus. Dan Kerupuk Mentah Ikan Tenggiri tanggal 1, 22, 29 Mei 2021 kemasan 250 gr sebesar Rp. 14.149/bungkus dan kemasan 500 gr sebesar Rp. 28.297/bungkus. Untuk Kerupuk Atom tanggal 5, 8, 9 Mei 2021 untuk kemasan 250 gr sebesar Rp. 20.684/bungkus dan kemasan 500 gr sebesar Rp. 41.368/bungkus.
2. Perhitungan harga pokok produksi Kerupuk Ikan Tenggiri Bu Onah dengan menggunakan metode *full costing* menghitung semua biaya secara rinci dan memasukkan semua biaya yang ada didalam proses produksi. Harga pokok produksi yang dihasilkan menggunakan metode *full costing* Kerupuk Atom tanggal 1, 22, 29 Mei 2021 untuk kemasan 30 gr sebesar Rp. 4.060,12/bungkus. Kerupuk Mentah Ikan Tenggiri tanggal 1, 22, 29 Mei 2021 untuk kemasan 250 gr sebesar Rp. 14.331/bungkus dan kemasan 500 gr sebesar Rp. 28.634/bungkus. Untuk Kerupuk Atom tanggal 5, 8, 9 Mei 2021 kemasan 250 gr sebesar Rp. 20.894/bungkus dan kemasan 500 gr sebesar Rp. 41.787/bungkus.
3. Selisih yang dihasilkan dari perbandingsn perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode perusahaan dan metode *full costing* untuk Kerupuk Atom tanggal 1, 22, 29 Mei 2021 kemasan 30 gr sebesar Rp. 26,65/bungkus. Dan Kerupuk Mentah Ikan Tenggiri tanggal 1, 22, 29 Mei 2021 kemasan 250 gr sebesar Rp. 182/bungkus dan kemasan 500 gr sebesar Rp. 337/bungkus. Untuk Kerupuk Atom tanggal 5, 8, 9 Mei 2021 untuk kemasan 250 gr sebesar Rp. 210/bungkus dan kemasan 500 gr sebesar Rp. 419/bungkus. Perbedaan tersebut diakibatkan pada perhitungan biaya-biaya produksi dan penyusutan peralatan pada metode *full costing* yang hasilnya lebih tinggi daripada metode perusahaan.

V. Daftar Pustaka

- Adam, Noval. 2019. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Pendekatan Metode Full Costing di Candu Kopi Pekanbaru*. Pekanbaru: Skripsi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Ainiyah, Nur dan Nugroho, T. R. 2018. *Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Untuk Menetapkan Harga Jual Krupuk Ikan Tenggiri pada CV Dua Bersaudara*. Surabaya: Prosiding Conference on Economic & Business Adi Buana University of Surabaya.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Bintan. 2019. *Kabupaten Bintan dalam Angka 2019*. Kabupaten Bintan: Badan Pusat Statistik Kabupaten Bintan.
- Bahri, Ruthia dan Rahmawaty. 2019. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk (Studi Empiris Pada UMKM Dendeng Sapi Di Banda Aceh)*. Banda Aceh: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA) Vol 4 No.2 hal 344-358 Universitas Syiah Kuala.
- Batubara, Helmina. 2013. *Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing pada Pembuatan Etalase Kaca dan Aluminium di UD. Istana Aluminium Manado*. Manado: Jurnal EMBA Vol.1 No.3 September 2003 hal 217-224.
- Budiman, Jonathan Julio, dkk. 2019. *Analisis Penentuan Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual pada PT. Blue Ocean Grace International*. Manado: Jurnal Riset Akuntansi Going Concern Vol.14 No.1 hal 122-129.
- Bustami, Bastian dan Nurlela. 2013. *Akuntansi Biaya: edisi 4*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Kamaruddin, Ahmad. 2014. *Akuntansi Manajemen Dasar-Dasar Konsep Biaya dan Pengambilan Keputusan edisi revisi*. Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada.
- Kinney, Michel R. dan Raiborn, Cecily A. 2011. *Akuntansi Biaya Dasar dan Perkembangan Buku 1 Edisi 7*. Jakarta: Salemba Empat.
- Komara, Bintang dan Ade Sudarma. 2016. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual pada CV Salwa Meubel*. Jawa Barat: Jurnal Ilmiah Ilmu Ekonomi Vol 5 Edisi 9 Oktober 2016 hal 18-29 Universitas Muhammadiyah Sukabumi.
- Lambajang, Amelia A.A. 2013. *Analisis Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode Variabel Costing PT. Tropica Cocoprime*. Manado: Jurnal EMBA Vol.1 No.3 hal 673-683 Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Lasena, Sitty Rahmi. 2013. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada PT. Dimembe Nyiur Agripro di Minahasa Utara*. Manado: Jurnal EMBA Vol.1 No.3 hal 585-592 Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Lasut, Thelbic. 2015. *Analisis Biaya Produksi dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan pada Rumah Makan Ragey Poppy di Tomohon*. Manado: Jurnal EMBA Vol 3 No.1 hal 43-51 Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Maghfirah, Mifta dan Fazli Syam BZ. 2016. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Penerapan Metode Full Costing pada UMKM Kota Banda Aceh*. Banda Aceh: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA) Vol.1 No.2 hal 59-70 Universitas Syiah Kuala.
- Manurung, Lestiana. 2017. *Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Penentuan Harga Jual pada PT. Fast Food Indonesia , tbk KFC Cemara Asri Medan*. Medan: Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Medan Area.
- Mulyadi. 2014. *Akuntansi Biaya: Edisi ke 5 Cetakan kedua belas*. Yogyakarta: UPP Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Nirwanto, Rasditya. 2011. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Kopi pada Tingkat Petani Kopi di Kecamatan Kembang Kabupaten Bondowoso*. Jawa Timur: Skripsi Universitas Jember Fakultas Ekonomi.

- Salindeho, Erni Rosiani. 2015, *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UD. The Sweetets Cookie Manado*. Manado: Jurnal EMBA Vol.3 No.1 hal 26-33 Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Sriyani, Iin. 2018. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Variabel Costing Studi Kasus PT. Bima Desa Sawita Medan*. Medan: Skripsi Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam.
- Sugiyono. 2016. *Memahami Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.
- William, C.K. 2014. *Akuntansi Biaya Cost Accounting Edisi 14*. Jakarta: Salemba Empat.
- Worotitjan, C. R. F. dan Jenny Morassa. 2016. *Analisis Perhitungan Biaya Produksi pada PT. Manado Nusantara Informasi (Koran Sindo)*. Manado: Jurnal EMBA Vol.4 No.1 hal 974-981 Universitas Sam Ratulangi Manado.